

オリエンタル酵母の酵母エキス

# 醇味 (じゅんみ)

～フレーバー・エンハンサー～



# 酵母エキス「醇味(じゅんみ)」

## － はじめに －

- ◇ 最近の食生活の流れは、健康（天然）、簡便性、経済性（値頃感）というキーワードに傾いています。しかし消費者が食品においしさを求めるニーズが底流にあるのは当然のことで、食品メーカーとしては3つのキーワードを満たす“おいしい”食品の開発を求められることとなります。
- ◇ 食品のキーワードが上記“3K”であれば、調味料も同じです。食品添加物を消費者が敬遠しがちな今、安心な原料素材である酵母から作られた天然型調味料“酵母エキス”の役割は非常に大きなものとなってきました。
- ◇ 酵母エキス「醇味(じゅんみ)」は、パン酵母、高核酸パン酵母、ビール酵母などいろんな種類の酵母を原料とし、自己消化法をベースとした高度な技術によって、多様な市場ニーズに応えられるよう開発された天然型調味料です。
- ◇ 酵母エキス「醇味(じゅんみ)」の持つ多くの特性のうち、“フレーバー・エンハンサー”としての効果は定評があります。フレーバー・エンハンサー効果とは、素材が本来持つ風味を十分に引き出し増強する効果のことで、これからの食品開発や現行製品のグレードアップには欠かせません。
- ◇ 酵母エキス「醇味(じゅんみ)」の多彩な特性は、消費者が“今”求めている商品の開発をお手伝いできるものと確信いたします。

---

### オリエンタル酵母工業株式会社

<お問い合わせ先>

オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部

東京都板橋区小豆沢3-6-10 TEL 03-3968-1116 FAX 03-3968-8929

# オリエンタル酵母の酵母エキス

## 「醇味(じゅんみ)」シリーズ

### 醇味 B

パン酵母の自己消化エキスをベースにつくられ、加工した特徴ある肉のフレーバーをもった風味調味料です。

ビーフやチキンなどの肉加工調理品の風味を鮮やかに演出します。

**B-220** 旨みのあるビーフ風味とコク

**B-202** グリルしたビーフ風味を強調

原産国：フランス

### 醇味 F

特殊培養のパン酵母を使用し、酵素法により呈味性核酸の含量を高めた、旨み調味料系の酵母エキスです。

シーフードやポーク、チキン風味を深める他、和風・洋風・中華の幅広い製品の味を底上げします。

**F-228** シーフード・ポーク風味を強調

原産国：フランス

### 醇味 C

特殊培養によりパン酵母のグルタチオン含量を高めた酵母エキスです。

チキン風味を底上げして、ハンバーグ、ミートボール、スープを見違えるほど美味しくします。

**C-005** チキンミート風味を強調

**C-101** 鶏ガラスープ風味を強調

原産国：フランス

### 醇味 A

ビール酵母のもつインパクトのある特質を利用して開発された酵母エキスです。

チーズ、バター等乳製品の風味を増強します。

**A-070** チーズ風味を強調

原産国：ブラジル

### こく旨ON

厳選された酵母エキスのうまみと整味・マスキング効果を有するすっきりとした醸造調味料が融和したこれまでとは異なる新しいタイプの複合調味料です。

**こく旨 ON** 煮込んだ旨味と熟成感

### 醸造調味料

醸造により作られた濃厚な旨味・こくを有する調味料です。

褐変の少ない豊富なグルタミン酸、豊富に含まれる醸造由来のペプチドが新たな機能を発揮します。

**NS-3** 濃厚白しょうゆ

**NS-5** 伸びのある濃厚な旨味

# 製品特性

		醇味 A-070	醇味 B-220	醇味 C-005	醇味 F-228	こく旨 ON	醸造調味料 NS-5	
分析例・形状	蛋白質 (N×6.25)	58.0%	47.5%	46.3%	50.1%	44.4%	28.1%	
	遊離アミノ酸	—	—	—	2.6%	—	—	
	灰分	—	—	—	16.5%	—	—	
	食塩 (NaCl)	—	30.0%	27.0%	19.5%	30.0%	12.0%	
	水分	3.0%	3.0%	3.0%	3.0%	3.0%	55.0%	
	5'IMP	—	—	—	6.3%	—	—	
	5'GMP	—	—	—	5.8%	—	—	
	形状	パウダー	パウダー	パウダー	細粒	パウダー	液体	
風味増強・機能性	チーズ・バター・卵	☆			○	○	○	
	ビーフ	◎	☆		○	◎	○	
	ポーク	○		◎	☆		○	
	チキン			☆	◎		○	
	シーフード	○		◎	☆		○	
	トマト	☆	○	○	○	○	○	
	スパイス	☆	○	○	◎	◎	○	
	旨味増強	○	◎	○	☆	◎	○	
	こくみ増強	○	○	○	○	◎	☆	
	煮込み・熟成感	○	◎	◎	○	☆	◎	
	塩角・酢角低減	○	○	○	☆	◎	◎	
調味適性	洋風	カレー	◎	◎	○	◎	☆	◎
		ミートソース	◎	☆	○	◎	◎	◎
		ドレッシング	○	○	☆	◎		○
		コンソメ	◎	○	☆	◎		◎
		ビーフコンソメ	○	☆	○	◎	◎	○
		とんかつソース	◎	◎	○	☆	◎	◎
		ホワイトソース	◎	○	○	☆	○	◎
		ソーセージ	☆	◎	○	◎	○	
		ハンバーグ	◎	☆	☆	☆	○	○
	和風	たれ・つゆ	◎		○	☆	○	◎
		煮物			◎	◎	◎	☆
		鰹・昆布だし	○		○	☆	○	○
		だし醤油・味噌	○		○	☆	○	○
		牛丼	○	◎	○	○	☆	◎
		水産練り製品	○		◎	☆	○	
		出し巻き卵	◎	○	☆	◎	◎	○
		魚卵加工品	○	○		○	○	☆
		煎餅	○	◎		◎	○	☆
	中華	唐揚げ	○	○	☆	◎	◎	◎
		麻婆豆腐	○	◎	◎	☆	○	○
回鍋肉		○	☆	○	◎	○	○	
海老チリソース		☆	○	◎	◎	○	○	
醤油ラーメン		○	☆	○	○	◎	◎	
味噌ラーメン		◎	○	○	☆	○	◎	
塩ラーメン		○	○	☆	○	○	○	
チャーハン		○	○	◎	☆	◎	◎	
餃子・シュウマイ		○	○	◎	☆	○	◎	

☆最も適しています ◎より適しています ○適しています